FSR36SS 40297210

FSR36SSGC 40297211

Producto importado por: TEKA MEXICANA, S.A. de C.V.
FERROCARRIL 200 ESQ. NORTE 29, COL. MONTEZUMA 2da SECCION, MEXICO D.F.
C.P. 15530, TEL. (55) 5133 0493 FAX (55) 5762 0517
R.F.C. _____

MANUAL DE INSTALACIÓN, MANTENIMIENTO

FAVOR DE LEER ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR Y UTILIZAR EL APARATO.

El fabricante no se hará responsable por daño alguno a la propiedad o a las personas que sea el resultado de la instalación incorrecta o el uso inadecuado del aparato.

El fabricante no se hará responsable por los errores de impresión o transcripción que se encuentren en este folleto. Además, la apariencia de las imágenes es sólo indicativa.
El fabricante se reserva el derecho de hacer cambios a sus productos siempre que lo considere necesario y útil, sin afectar las características esenciales de seguridad y operación.

CONTENIDO:

MANUAL TÉCNICO DEL INSTALADOR 2
Instalación de la estufa - información sobre la instalación 2
Ventilación y aereación de las habitaciones..... 2-3
Conexión del gas 3
Adaptación a diferentes tipos de ajustes del gas y del quemador..... 3-4
Conexión eléctrica..... 4-5
Conexión eléctrica de tres fases 5
MANTENIMIENTO DEL APARATO - Reemplazo de piezas..... 5-6
MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO 6
Descripción del panel de control y tipos de control 6
Uso de quemadores..... 7
Uso de placas eléctricas 7-8
Uso de placas de cerámica..... 8
Uso de horno de gas..... 8-9
Uso del termostato con interruptor en serie 9
Uso de termostato eléctrico.....10
Uso del interruptor 9+0.....10
Uso del horno eléctrico convencional natural..... 10-11
Uso del horno eléctrico ventilado 11-12
Uso de la parrilla de gas.....12
Uso de la parrilla eléctrica - parrilla eléctrica ventilada..... 12-13
Uso del minutero 13
Reloj electrónico.....13
Limpieza del aparato 14
Servicio post-venta y piezas de repuesto.....14

ESTE APARATO ESTÁ DISEÑADO PARA USO DOMÉSTICO NO PROFESIONAL.

MANUAL TÉCNICO DEL INSTALADOR

INFORMACIÓN DEL INSTALADOR

Sólo personal capacitado deberá instalar, ajustar, transformar y dar el mantenimiento especificado en este manual.
Una mala instalación puede causar daño a personas, animales o propiedad privada. El fabricante no se hará responsable por dichos daños.
Sólo el fabricante o un proveedor debidamente autorizado deberán cambiar los dispositivos de seguridad o de ajuste automático del aparato durante la vida de servicio del sistema.

INSTALACIÓN DE LA ESTUFA

Después de retirar las diferentes partes sueltas del empaque interno y externo, asegúrese que la estufa no esté dañada. Si tiene alguna duda, no utilice el aparato y póngase en contacto con personal debidamente capacitado.
Mantenga todas las piezas peligrosas del empaque (espuma de poliestireno, bolsas, cajas, grapas, etc.) fuera del alcance de los niños.
Ésta es una estufa tipo Y (ver la norma EN 60335-2-6 y las enmiendas posteriores en lo relacionado con el nivel de protección contra incendio); esto significa que el aparato puede instalarse de manera independiente, en una pared a una distancia de no menos de 20 mm (Fig. 2) o insertarse entre dos paredes (Fig. 1). Sólo la pared de un lado puede superar la altura de la superficie de trabajo y debe estar a una distancia mínima de 70 mm del borde de la estufa. (Fig. 2).
Todas las paredes de los muebles adyacentes y la pared que se encuentre detrás de la estufa deben ser material resistente al calor que pueda soportar una sobretemperatura mínima de 65 K.
El aparato puede instalarse como clase 1 y como clase 2 subclase 1.
ADVERTENCIA: Cuando se instala el aparato como clase 2, subclase 1, la conexión a la red de gas debe ser únicamente de tuberías metálicas flexibles que cumplan con las normas en vigor a nivel nacional.

INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE LA INSTALACIÓN DEL APARATO

El instalador deberá tener conocimiento de que la estufa es una estufa tipo Y, y por lo tanto puede instalarse de manera independiente, y aislarse, o insertarse entre los gabinetes de la cocina, o entre un gabinete y una pared de material noble.
Este aparato no debe conectarse a aparatos que utilicen productos de combustión.
Debe poner especial atención en las indicaciones establecidas a continuación sobre aeración y ventilación de la habitación. Cualquier gabinete colgante que se instale por encima de la superficie de trabajo debe colocarse a una distancia de por lo menos 700 mm.

VENTILACIÓN DE LA HABITACIÓN

Para asegurar que el aparato funcione correctamente, la habitación en la que se instale debe estar bien ventilada. El volumen de la habitación no debe ser menor de 25 m^2, y la cantidad de aire necesario debe basarse en la combustión regular del gas y en la ventilación de la habitación. El aire natural fluirá a través de las aberturas permanentes en las paredes de la habitación que se esté ventilando: estas aberturas se conectarán con el medioambiente externo, y tendrán el corte transversal mínimo que se define en las normas nacionales actuales referentes a la ventilación de habitaciones (ver Fig. 3).
Estas aberturas deben estar diseñadas de manera que no puedan quedar obstruidas.
Además, existe una ventilación indirecta con aire que se toma de las habitaciones adyacentes, y se lleva a la que se está ventilando.

UBICACIÓN Y AERACIÓN

Los aparatos para cocinar con gas deben siempre evacuar los productos de combustión por medio de campanas conectadas a chimeneas, conductos o directamente al exterior (ver Fig. 4). En caso de que no sea posible instalar una campana, puede instalarse un ventilador en una ventana, o directamente direccionado hacia el exterior, para emplearlo cuando se esté utilizando la estufa (ver Fig. 5), siempre y cuando, se cumplan al pié de la letra las regulaciones de ventilación.

CONEXIÓN DE GAS DEL APARATO

Antes de conectar el aparato a la red de gas, asegure que los datos en la etiqueta que se encuentra en el cajón para calentar alimentos, o en la parte de atrás de las estufa, sea compatible con lo que se indica en la red de distribución de gas.
En la etiqueta que se encuentra en la última página de este manual y en el cajón para calentar alimentos (o en la parte de atrás) del aparato se especifican las condiciones de ajuste del aparato: tipo de gas y presión de operación.
IMPORTANTE: Este aparato debe instalarse en cumplimiento con las normas nacionales actualmente en vigor y utilizarse únicamente en habitaciones bien ventiladas.
ADVERTENCIA: Recuerde que el aparato utiliza un empalme de gas macho cilíndrico y roscado de ½", tal y como se especifica en UNI-ISO 228-1.
Para conectar el aparato a la red de gas con una manguera de plástico flexible, se requiere del empalme para la boquilla de la manguera (ver Fig. 6) que se proporciona con el aparato.

ADAPTACIÓN A DIFERENTES TIPOS DE GAS PARA LA ESTUFA TIPO M6V

Antes de realizar las operaciones de mantenimiento, desconecte el aparato del suministro de gas y de electricidad.

REEMPLAZO DE LAS BOQUILLAS PARA OPERAR CON OTRO TIPO DE GAS PARA LA ESTUFA TIPO M6V:

Para cambiar las boquillas de los quemadores en la superficie de trabajo, siga las instrucciones que se indican a continuación:

1) Desconecte el enchufe de la toma de corriente para evitar cualquier tipo de contacto eléctrico.
2) Retire las rejillas de la superficie de trabajo (Fig. 7A-7B).
3) Retire los quemadores (Fig. 7A-7B).
4) Desatornille las boquillas utilizando una llave de ajuste de 7 mm, y cámbielas (Fig. 8) por las que se necesitan para el nuevo tipo de gas de acuerdo con lo que se indica en la Tabla 1 para el modelo M6 y en la Tabla 2 para el modelo M9.

Para cambiar la boquilla del quemador del horno, siga las instrucciones que se presentan a continuación:

1) Retire el nivel del horno (Fig. 9A-9B).
2) Suelte el tornillo en **V**, y retire el quemador del soporte cuidando no dañar el enchufe de ignición ni el termopar.(Fig. 10-11),
3) Desatornille la boquilla **R** (Fig. 10-11) utilizando una llave de ajuste de 10 mm y cámbiela por la boquilla que necesite para el nuevo tipo de gas, según lo que se indica en la Tabla 1 para el modelo M6 y en la Tabla 2 para el modelo M9.

Para cambiar la boquilla del quemador de la parrilla, siga las instrucciones a continuación:

1) Suelte el tornillo **A** y retire el quemador del soporte teniendo cuidado de no dañar el enchufe de ignición ni el termopar (Fig. 12).
2) Desatornille la boquilla **C** (Fig. 12) utilizando una llave de ajuste de 7 mm y reemplazándola por la boquilla que se necesita para el nuevo tipo de gas, según lo que se indica en la Tabla 1 para el modelo M6 y en la Tabla 2 para el modelo M9.

ADVERTENCIA: Después de terminar los reemplazos antes mencionados, el técnico debe ajustar los quemadores, según lo que se describe en el siguiente párrafo, sellar cualquier ajuste y dispositivos de pre-ajuste, y colocar la etiqueta en el aparato, cambiando la anterior por la que corresponda al nuevo ajuste de gas. La etiqueta se encuentra en la bolsa de la boquilla de repuesto.

TABLA No. 1: Adaptación a varios tipos de gas — CATEGORÍA DEL APARATO: II2H3+

Quemador	Tipos de gas	Presión	Diámetro de la boquilla	Capacidad del evaluador				Capacidad reducida		Diámetro de derivación
		Mbar	1/100 mm.	g/h	l/h	kw	kcal/h	Kw	Kcal/h	1/100 mm.
Auxiliar	Natural G20	20	72	-	95	1	860	0,48	413	34
	Butano G30	30	50	73	-	1	860	0,48	413	34
	Propano G31	37	50	71	-	1	860	0,48	413	34
Semi-rápido	Natural G20	20	97	-	167	1,75	1505	0,6	516	36
	Butano G30	30	65	127	-	1,75	1505	0,6	516	36
	Propano G31	37	65	125	-	1,75	1505	0,6	516	36
Rápido	Natural G20	20	115	-	286	3	2580	1,05	903	52
	Butano G30	30	85	218	-	3	2580	1,05	903	52
	Propano G31	37	85	214	-	3	2580	1,05	903	52
Doble aro	Natural G20	20	135	-	334	3,5	3010	1,8	1548	65
	Butano G30	30	95	254	-	3,5	3010	1,8	1548	65
	Propano G31	37	95	250	-	3,5	3010	1,8	1548	65
Horno	Natural G20	20	125	-	286	3	2580	1	860	42
	Butano G30	28	85	218	-	3	2580	1	860	42
	Propano G31	37	85	214	-	3	2580	1	860	42
Parrilla	Natural G20	20	96	-	172	1,8	1548	-	-	SIN
	Butano G30	28	65	131	-	1,8	1548	-	-	derivación
	Propano G31	37	65	128	-	1,8	15480	-	-	

TABLA NO. 2: Adaptación a varios tipos de gas CATEGORÍA DEL APARATO: **II**2H3+

Quemador	Tipos de gas	Presión	Diámetro de la boquilla	Capacidad del evaluador				Capacidad reducida		Diámetro de derivación
		Mbar	1/100 mm.	g/h	l/h	kw	kcal/h	Kw	Kcal/h	1/100 mm.
Auxiliar	Natural G20	20	72	-	95	1	860	0,48	413	34
	Butano G30	30	50	73	-	1	860	0,48	413	34
	Propano G31	37	50	71	-	1	860	0,48	413	34
Semi-rápido	Natural G20	20	97	-	167	1,75	1505	0,6	516	36
	Butano G30	30	65	127	-	1,75	1505	0,6	516	36
	Propano G31	37	65	125	-	1,75	1505	0,6	516	36
Rápido	Natural G20	20	115	-	286	3	2580	1,05	903	52
	Butano G30	30	85	218	-	3	2580	1,05	903	52
	Propano G31	37	85	214	-	3	2580	1,05	903	52
Doble aro	Natural G20	20	135	-	334	3,5	3010	1,8	1548	65
	Butano G30	30	95	254	-	3,5	3010	1,8	1548	65
	Propano G31	37	95	250	-	3,5	3010	1,8	1548	65
Horno	Natural G20	20	150	-	429	4,5	3870	2	1720	70
	Butano G30	28	95	327	-	4,5	3870	2	1720	70
	Propano G31	37	95	321	-	4,5	3870	2	1720	70
Parrilla	Natural G20	20	115	-	191	2	1720	-	-	SIN derivación
	Butano G30	28	68	145	-	2	1720	-	-	
	Propano G31	37	68	143	-	2	1720	-	-	

AJUSTE DEL QUEMADOR

1) Ajuste de aire principal

Ajuste del quemador del horno: Para ajustar el aire principal al quemador del horno, siga las instrucciones que se indican a continuación:

1) Retire la parte inferior del horno.
2) Afloje el tornillo **P** y ajuste la posición **X** del cono Venturi (Fig. 12) de acuerdo con las medidas que se indican en la tabla 3.

Ajuste del quemador de la parrilla: Para ajustar el quemador de la parrilla, afloje el tornillo **P** y ajuste la posición **X** del cono Venturi (Fig. 13) con base en las mediciones que se indican en la tabla 3.

TABLA NO. 3: Regulación del aire principal del quemador (indicativo)

Tipo de gas	**QUEMADOR**	
	Horno (mm)	**Parrilla (mm)**
	M6	**M6**
Natural G20	Completamente abierto	Completamente abierto
Butano G30	Completamente abierto	Completamente abierto
Propano G31	Completamente abierto	Completamente abierto

2) Ajuste "MÍNIMO" del quemador:

Ajuste del quemador de la superficie de trabajo: Para ajustar el mínimo del quemador de la superficie de trabajo, siga las instrucciones que se indican a continuación:

1) Encienda el quemador y ajuste la perilla en la posición MÍNIMA (flama pequeña).
2) Retire la perilla de la válvula que está presionada en la barra de esa válvula.
3) Si la estufa no está equipada con válvulas de seguridad en los quemadores de la superficie, inserte un pequeño desarmador plano en el orificio de la barra de la válvula (Fig. 14), y gire el tornillo estrangulador a la derecha o a la izquierda hasta que la flama del quemador quede ajustada al mínimo. Si la estufa está equipada con válvulas de seguridad, la válvula estranguladora no se encontrará en el orificio de la barra, sino en la estructura de la válvula (ver Fig. 15).
4) Asegure que la flama no salga al momento de cambiar bruscamente de la posición MÁXIMA a la MÍNIMA.

Ajuste del quemador del horno: para ajustar al nivel mínimo, siga las instrucciones que se presentan a continuación:

1) Encienda el quemador ajustando la perilla en la posición MÁXIMA.
2) Cierre la puerta del horno, y deje funcionar el horno por lo menos por 10 minutos.
3) Ajuste la perilla en la posición MÍNIMA (que corresponde a 120°) y después retírela.
4) Con un desarmador plano, gire el tornillo estrangulador (ver Figura 16) y, mientras observa la flama al mismo tiempo a través del porte espía de la estufa, evalúe la consistencia de la flama para que se mantenga encendida cuando cambie de posición MÁXIMA a MÍNIMA.

ADVERTENCIA: El ajuste antes mencionado debe hacerse sólo con quemadores de gas metano, mientras en aquellos que funcionan con gas líquido el tornillo debe detenerse al final, en dirección del sentido de las manecillas del reloj. El quemador de la parrilla siempre opera a nivel máximo y, por lo tanto, no se requiere de un ajuste mínimo.

CONEXIÓN ELÉCTRICA DEL APARATO:

La conexión eléctrica debe cumplir con las normas y los reglamentos legales actuales.

Antes de hacer la conexión, verifique que:

- Tanto los valores eléctricos del sistema, como la toma de corriente, sean los adecuados para la potencia de energía máxima del aparato (ver la etiqueta que se encuentra en la parte inferior de la caja).
- La toma de corriente o el sistema está equipado con conexión de puesta a tierra, tal y como se establece en las normas y reglamentos legales actuales. La empresa no será responsable por el incumplimiento de estas instrucciones.

Cuando la conexión a la red de suministro eléctrico se hace utilizando una toma de corriente:

- Si el cable de corriente no incluye clavija, póngale una clavija estándar adecuada para la carga que se indica en la etiqueta. Conecte los cables de acuerdo con el diagrama que se muestra en la FIG. 17 y verifique que:

letra L (fase) = cable café;
letra N (neutro) = cable azul;
símbolo de tierra ⏚ = cable verde-amarillo;
- El cable de corriente debe colocarse de manera que no se alcance en ningún punto una sobretemperatura de 75K.
- No se deben utilizar reducciones, adaptadores o divisores, ya que estos pueden causar contactos falsos y llevar a un sobrecalentamiento peligroso.

Cuando la conexión se haga directamente a la red eléctrica:
- Insertar un cortacircuito omnipolar entre el aparato y la red adecuada para la carga del aparato con una abertura mínima entre los contactos de 3 mm.
- Recuerde que no deben interrumpirse el cable a tierra con un cortacircuito.
- Una alternativa sería proteger la conexión eléctrica con un cortacircuito de corriente residual altamente sensible.
- Se recomienda altamente conectar el cable especial a tierra verde-amarillo a un sistema de puesta a tierra eficiente.

ADVERTENCIA: En caso de que se reemplace el cable de corriente, el cable de tierra (amarillo-verde) conectado a la terminal, debe ser más largo que los otros cables por aproximadamente 2 cm.

TABLA No. 4**: TIPOS DE CABLES DE CORRIENTE**

Operación de la superficie de trabajo	Operación del horno	Sección transversal			
		230V ~	230V 3~	400V 2N~	400V 3N~
Sólo quemador de gas	Horno de gas/parrilla de gas	3x0.75mm^2	-	-	-
	Horno de gas / parilla eléctrica	3x1mm^2 (M6) 3x1,5mm^2 (M9)	-	-	-
	Horno eléctrico	3x1mm^2	-	-	-
	Horno eléctrico ventilado	3x1,5mm^2	-	-	-
Quemador de gas + 1 placa caliente	Horno de gas / parrilla de gas	3x1mm^2	-	-	-
	Horno de gas / parrilla eléctrica	3x1,5mm^2	-	-	-
	Horno eléctrico	3x1,5mm^2	-	-	-
	Horno eléctrico ventilado	3x2,5mm^2	-	-	-
Quemador de gas + 2 placas calientes	Horno eléctrico estático	3x2,5mm^2	4x1,5mm^2	4x1,5mm^2	5x1,5mm^2
	Horno eléctrico ventilado multi-9	3x2,5mm^2	4x1,5mm^2	4x1,5mm^2	5x1,5mm^2
4 placas calientes	Horno eléctrico estático	3x2,5mm^2	4x1,5mm^2	4x1,5mm^2	5x1,5mm^2
	Horno eléctrico ventilado multi-9	3x2,5mm^2	4x1,5mm^2	4x1,5mm^2	5x1,5mm^2
Ceran	Horno eléctrico estático	3x2,5mm^2	4x1,5mm^2	4x1,5mm^2	5x1,5mm^2
	Horno eléctrico ventilado multi-9	3x4mm^2	4x1,5mm^2	4x1,5mm^2	5x1,5mm^2

Advertencia:

El aparato cumple con las especificaciones de la directiva EEC 89/396 y 92/31, reconocida con D.L. 476 de 04/12/192, relativo a la compatibilidad electromagnética y a la directiva 90/396 referente a la estufa de gas para uso doméstico.
Todos nuestros aparatos están diseñados y fabricados de acuerdo con las normas europeas EN 60 335-1 y EN 335-2-6 más las enmiendas relativas, en conformidad con las disposiciones de la Directiva europea de bajo voltaje 73/23 y 93/68.

CONEXIÓN ELÉCTRICA DE TRES FASES

Las estufas que pueden también conectarse a sistemas de tres fases, por lo general, son hechos de fábrica para una conexión de una sola fase 230V y se proporcionan con un cable de corriente. Con base en el sistema de conexión que se utiliza, instale el tipo de cable de corriente que se indica en la tabla No. 4.
Para utilizar el sistema de conexión cambie los puentes en la tira de la terminal como se indica en el diagrama de la Fig. 18.

MANTENIMIENTO DEL APARATO
REEMPLAZO DE PIEZAS

Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento, desconecte el aparato del suministro de gas y la red de electricidad.
Para cambiar piezas como perillas y quemadores, sólo retírelos de sus lugares sin desarmar ninguna otra pieza de la estufa.
Para cambiar piezas como los soportes de la boquilla, válvulas y componentes eléctricos, siga el procedimiento descrito en el párrafo de ajuste del quemador. Para cambiar la válvula o el termostato del gas, es también necesario desarmar las dos ménsulas traseras del sistema de interconexión de gas, aflojando los 4 tornillos (2 por ménsula) que lo unen al resto de la estufa y desatornillando las tuercas que unen el frente de las válvulas del quemador al soporte de control, después de retirar todas las perillas. Para cambiar el termostato de gas o eléctrico, desensamble también la guarda de la estufa trasera, soltando los tornillos correspondientes, para poder retirar y volver a colocar el foco del termostato.
Para cambiar el foco del horno, desatornille la tapa de protección que sobresale dentro del horno. (Fig. 19).
ADVERTENCIA: Antes de cambiar el foco, desconecte el aparato del suministro eléctrico.
ADVERTENCIA: El cable de la corriente que se incluye con el aparato se conecta al aparato con una conexión del tipo X (en cumplimiento de las normas EN 60335-1, EN 60335-2-6 y enmiendas posteriores) para las cuales puede instalarse sin necesidad de utilizar herramientas especiales, con el mismo tipo de cable que el que se instale.
En caso de que el cable de corriente se desgaste o dañe, cámbielo con base en la información que se presenta en la tabla 4.

ADVERTENCIA: En caso de que cambie el cable de corriente, el instalador deberá asegurar que el cable a tierra sea más largo que los cables de fase, y cumplir con las advertencias referentes a la conexión eléctrica.

Engrasado de las válvulas:

En caso de que se dificulte operar la válvula, debe engrasarla de inmediato siguiendo las instrucciones que se indican a continuación:

1) Desensamble la estructura del cuerpo de la válvula aflojando los dos tornillos que se encuentran en el cuerpo de la válvula. (Fig. 20).
2) Extraiga y limpie el cono del sello y su caja con un trapo humedecido con thinner.
3) Engrase ligeramente el cono con una grasa especial.
4) Inserte el cono, moviéndolo varias veces, retírelo de nuevo, retire el exceso de grasa y asegure que no estén obstruidos los canales de paso de gas.
5) Reemplace todas las piezas invirtiendo el orden en el que se desensamblaron y verifique que funcione bien la válvula.

MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO

DIMENSIÓN DE QUEMADOR DE GAS

Quemador	Dimensión (mm)
Auxiliar	∅ 50
Semi-rápido	∅ 70
Rápido	∅ 95
Pecera	55x230
Ultrarápido	∅ 130

DIMENSIÓN DE PLACA CALIENTE CERAN Y ELÉCTRICOS

TIPO DE PLACA	DIMENSIÓN
Placa caliente eléctrica	∅ 145
Placa caliente eléctrica	∅ 180
Placa caliente eléctrica infrarroja	∅ 145 izquierdo trasero 1200W
Placa caliente eléctrica infrarroja	∅ 145 izquierdo trasero 2100W
Placa caliente eléctrica infrarroja	∅ 145 izquierdo frontal 1200W
Placa caliente eléctrica infrarroja	∅ 180 izquierdo frontal 1700W
Placa caliente eléctrica alta potencia	∅ 145 izquierdo trasero 1200W
Placa caliente eléctrica alta potencia	∅ 170/265 izquierdo trasero 1400/2200W
Placa caliente eléctrica alta potencia	∅ 145 izquierdo trasero 1200W
Placa caliente eléctrica alta potencia	∅ 180 izquierdo trasero 700/2100W

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL

En el panel de control, pequeños símbolos muestran la función de cada perilla o botón. A continuación se presentan los diferentes controles que puede tener una estufa:

El símbolo muestra la posición de los quemadores en la superficie de trabajo, el punto oscuro identifica el quemador que se está encendiendo (en este caso, el quemador trasero de la derecha).

El símbolo muestra el funcionamiento de cualquier horno (horno de gas con parrilla de gas, horno de gas con parrilla eléctrica, horno estático, interruptor de posiciones).

El símbolo muestra el termostato para el horno del ventilador eléctrico.

El símbolo muestra el minutero.

El símbolo muestra el botón de operación del asador/rostizador (sólo en el horno de gas).

El símbolo muestra el botón de funcionamiento del ventilador del horno para permitir que el horno opere con gas asistido por ventilador. La operación del ventilador del horno evita la operación de una parrilla eléctrica, que, por lo tanto, no puede utilizarse con el ventilador en acción.

El símbolo muestra el botón de encendido para la luz del horno (en todos los casos excepto en el horno de ventilador eléctrico).

El símbolo muestra el botón para el encendido del quemador.

El símbolo muestra si los botones están en la posición de “encendido” o “apagado”.

USO DE LOS QUEMADORES

En el panel de control que se encuentra en la parte superior de cada perilla podrá observar una imagen que indica qué quemador corresponde a cada una de las perillas. Los quemadores pueden encenderse de diferentes maneras, dependiendo del tipo de aparato y sus características específicas:

- Encendido manual (es siempre posible, incluso cuando no hay suministro eléctrico): Gire la perilla que corresponda al quemador seleccionado, en el sentido contrario a las manecillas del reloj, ajustándola en la posición MÁXIMA (flama grande Fig. 23A-23B-23C) y acerque un cerillo encendido al quemador.

- Encendido eléctrico: Gire la perilla que corresponda al quemador seleccionado, en el sentido contrario a las manecillas del reloj, ajustándola en la posición MÁXIMA (flama grande Fig. 23A-23B-23C) y déjela presionada de manera que corresponda con el símbolo de encendido marcado con una estrella (para estufas equipadas con una perilla de ignición), o bien, oprima el botón de encendido marcado con una estrella y suéltelo en cuando se encienda el quemador.

- Encendido del quemador equipado con un dispositivo de seguridad (termopar) (fig. 22): Gire la perilla que corresponda al quemador seleccionado, en el sentido contrario a las manecillas del reloj, ajustándola en la posición MÁXIMA en la estrella marcada (flama grande Fig. 23A-23B-23C), oprima la perilla y active uno de los dispositivos de encendido antes mencionados. Una vez encendida la flama, deje presionada la perilla durante 10 segundos para permitir que la flama caliente el termopar. Si al soltar la perilla, se apaga el quemador, repita toda la operación.

Nota: No se recomienda intentar encender un quemador cuando la tapa de la flama relativa no se encuentra en la posición correcta.

Consejos para utilizar correctamente el quemador:

- Utilice ollas adecuadas para cada quemador (ver Tabla 5 y Fig. 21).
- Cuando ponga a hervir líquido, ajuste la perilla en la posición de potencia MÍNIMA (flama pequeña Fig. 23A-23B-23C).
- Siempre utilice ollas con tapa.

TABLA No. 5

QUEMADOR	DIÁMETRO DEL SARTÉN recomendado (cm)
Auxiliar	12-14
Semi-rápido	14-26
Rápido	18-26
Doble aro	22-26

ATENCIÓN: Utilice ollas con fondo plano.

ADVERTENCIA: Si se corta el suministro eléctrico, los quemadores pueden encenderse utilizando cerillos. Cuando esté cocinando alimentos con aceite y grasa, es decir, que sean inflamables, el usuario no debe desatender la estufa. Si el aparato está equipado con una cubierta de vidrio, dicha cubierta puede romperse con el calor. Apague todos los quemadores antes de bajar la cubierta. No utilice aerosoles cerca del aparato cuando éste esté en uso. Cuando esté utilizando los quemadores, asegure que los mangos de los sartenes u ollas estén bien posicionados. Mantenga a los niños lejos de la estufa. Si ésta está equipada con una cubierta, elimine cualquier rastro de comida de la superficie antes de cerrar la cubierta.

NOTA: El uso de una estufa produce calor y humedad en la habitación en la que se encuentra. Por lo tanto, se requiere que haya ventilación adecuada en la habitación, se asegure que los conductos de ventilación natural no estén obstruidos (fig. 3) y se activen los dispositivos de aeración mecánica/campana o ventilador eléctrico (Fig. 4 y Fig. 5). En caso de que el equipo se utilice de manera intensa y continua, es posible que sea necesario el uso de aeración adicional, por ejemplo, abriendo una ventana, o una aeración más eficiente aumentando la potencia del escape mecánico, en caso de que lo tenga instalado.

USO DE LAS PLACAS ELÉCTRICAS

Las placas se controlan con un interruptor de 6 posiciones (Fig. 24A-24B).

Las placas pueden encenderse girando la perilla en la posición deseada. En la parte frontal de la estufa hay un diseño que muestra a qué placa corresponde cada perilla. La luz indicadora que se encuentra en el panel frontal de la estufa indicará cuando una placa esté encendida.

Cómo utilizar una placa eléctrica:

Cuando utilice la placa por primera vez, o después de un largo período de tiempo de no utilizarla, se recomienda que la utilice en la posición 1 por aproximadamente 30 minutos. Esto eliminará cualquier humedad que haya podido absorber el material interno debido al aislamiento. Como referencia, presentamos una tabla con las reglas necesarias para hacer un mejor uso de las placas eléctricas.

ADVERTENCIA: Cuando utilice la placa por primera vez, o después de un largo período de tiempo de no utilizarla, es necesario que la utilice en la posición 1 del interruptor por aproximadamente 30 minutos. Esto eliminará cualquier humedad que haya podido absorber el material de aislamiento.

PLACA DE 1500W	Watt	POSIBILIDADES DE COCCIÓN
0	0	Placa apagada
1	135	Para derretir mantequilla, chocolate, etc. – Para calentar pequeñas cantidades de líquido.
2	165	Para calentar grandes cantidades de líquido – para preparar cremas/salsas con largos períodos de cocción
3	250	Para descongelar alimentos, cocinar a temperaturas de ebullición
4	500	Para asar carne delicada o pescado
5	750	Para asar chuletas y bistecs, para cocinar grandes cantidades
6	1500	Para hervir grandes cantidades de agua, freír.

Para el uso correcto recuerde lo siguiente:

- **Seque la parte inferior del sartén antes de ponerlo sobre la placa.**
- **Utilice sartenes con fondo plana y metal grueso (vea Fig. 25).**
- **Nunca utilice sartenes que sean más pequeños que la placa.**
- **Encienda la placa después de poner el sartén encima de la misma.**
- **Para mantener la placa en buenas condiciones, una vez que termine de utilizarla, límpiela con productos diseñados para placas eléctricas disponibles en el mercado, y asegúrese de mantener la superficie siempre limpia; al hacer esto evitará oxidación eventual (óxido).**
- **Al terminar de utilizar las placas, éstas permanecen calientes por un largo período, así que evite poner las manos o algún otro objeto sobre las mismas para evitar posibles quemaduras.**
- **Cuando las placas estén en uso, asegure que el mango del sartén esté bien posicionado. Mantenga a los niños alejados de la estufa.**
- **Cuando cocine alimentos con aceite o grasa, que sean fácilmente inflamables, el usuario no debe desatender la estufa en ningún momento.**

ADVERTENCIA: En cuanto vea una grieta en la superficie de la placa, desconecte de inmediato la estufa del suministro eléctrico.

USO DE PLACAS DE CERÁMICAS

La superficie de trabajo tiene 4 áreas de cocción con diferentes niveles de calor y diámetros. Las posiciones se indican claramente con las áreas circulares que no están marcadas. El calentamiento se da dentro de las áreas marcadas. En caso de que se utilicen 1 ó 2 áreas de cocción, el resto de la superficie permanecerá fría. Se recomienda utilizar utensilios especiales para la cocción eléctrica con el fin de asegurar el uso eficiente y ahorrar energía. La parte inferior de la superficie debe ser gruesa y plana para garantizar la mejor cocción. El diámetro de la base de las ollas (u otros contenedores) debe estar lo más cerca posible al diámetro de la placa que se esté utilizando. En caso de que la olla sea más pequeña, se estará desperdiciando energía, ya que el calor generado se dispersará parcialmente por la superficie de la placa que no está cubierta. La superficie de la placa de cerámica y la base del contenedor deben estar limpias. Siga las siguientes recomendaciones para ahorrar energía y calor.

Cómo utilizar la placa de cerámica.

Cada área de cocción está controlada por un termostato o por un regulador de energía que se utilice para seleccionar una temperatura variable. Cuando se alcanza el punto de ebullición, puede reducirse la temperatura para permitir que los alimentos se hiervan a fuego lento. Con práctica sabrá cuál es el momento adecuado para poner los alimentos a fuego lento, aunque, obviamente depende de la comida y el tipo de olla que esté utilizando. La combinación correcta le ayudará a ahorrar tiempo y energía.

ADVERTENCIA: Su placa de cerámica CERAN es resistente a choques térmicos y no se ve afectada por el calor ni el frío. Los golpes accidentales con cacerolas pesadas no dañarán la placa de cerámica. Sin embargo, algunos golpes, causados con otros objetos, como un salero o un bote de especias, en el borde o la equina de la placa de cerámica, puede quebrar la superficie.

USO DEL HORNO DE GAS

HORNO DE GAS:

Todos los hornos de gas están equipados con un termostato y un dispositivo de seguridad para ajustar la temperatura de cocción. La temperatura del horno se ajusta girando la perilla en el sentido contrario a las manecillas del reloj hasta que el indicador marque la temperatura seleccionada. El horno de gas puede combinarse con una parrilla de gas o una parrilla eléctrica. Vea las páginas específicas para la información de uso.

HORNO DE GAS CON VENTILADOR:

El ventilador del horno se opera con el interruptor correspondiente que se encuentra en el panel de control, la circulación de aire caliente garantiza una distribución uniforme del calor. Puede evitarse el precalentamiento del horno. Sin embargo, para el horneado de un platillo delicado, es preferible calentar el horno antes de introducir el recipiente para hornear. El sistema de horneado de convección con ventilador cambia en parte las diferentes nociones del horneado tradicional. Cuando se está asando carne al horno, ya no es necesario voltearla, y para rostizar carne, ya no es necesario utilizar el rostizador, todo lo que tiene que hacer es poner la carne directamente en parrilla.

Con el uso de un horno de gas con ventilador, las temperaturas de horneado son ligeramente más bajas, aproximadamente 10-15°C en comparación con las que se utilizan en un horno de gas tradicional. La operación del ventilador del horno evita el uso de la parrilla eléctrica, la cual, por lo tanto, ésta no puede utilizarse cuando se esté utilizando el ventilador.

El horno puede también utilizarse de manera tradicional, (sin activar el ventilador) para alimentos que requieran de calor desde la parte inferior del horno, p.ej. la pizza.

ADVERTENCIA: Si las flamas de quemador se apagan por accidente, apague el suministro con la perilla de control y no intente encender el horno de nuevo, antes de que haya pasado, por lo menos, un minuto.

TABLA No. 6

AJUSTE DEL TERMOSTATO	TEMPERATURA EN °C
1	120°C
2	140°C
3	160°C
4	180°C
5	200°C
6	225°C
7	245°C
8	270°C

El quemador del horno puede encenderse de diferentes maneras:

- Encendido manual (siempre es posible, incluso cuando no hay suministro eléctrico):

Para encender el horno, abra la puerta del horno y gire la perilla de manera que el no. 8 en la escala concuerde con el indicador (fig. 26A-26B-26C-26D). Al mismo tiempo, ponga un cerillo encendido cerca del tubo de ignición que se encuentra al nivel del horno (fig. 27A para la estufa tipo M6V) (fig. 27B para la estufa tipo M9V). Oprima la perilla del termostato (esto hace que el gas comience a fluir), y déjela presionada por 10 segundos después de que el quemador se haya encendido. Suelte la perilla, y asegúrese de que el quemador se quede encendido, de lo contrario, repita la operación.

- Encendido eléctrico (sólo para los modelos equipados con este dispositivo):

En este caso, primero abra la puerta del horno, después gire la perilla para ajustar la temperatura máxima (número 8). Oprima la perilla del termostato (modelos con perilla de ignición). Espere 10 segundos después de que el quemador se haya encendido, y suelte la perilla. Después de soltar la perilla, asegúrese que el quemador se quede encendido, de lo contrario, repita la operación. En el caso de estufas sin perilla de ignición, oprima la perilla del termostato y el botón con el símbolo de chispa, espere 10 segundos después de que se haya encendido el quemador y suelte la perilla. Asegure que el quemador se quede encendido, de lo contrario repita la operación.

El dispositivo de ignición no debe utilizarse por más de 15 segundos. Si después de este período el quemador aún no se ha encendido, no utilice el dispositivo y abra la puerta de la habitación, o espere por lo menos 60 segundos antes de intentar encender el horno de nuevo.

ADVERTENCIA: Cuando trate de encender el horno, la puerta debe estar siempre abierta. Cuando esté utilizando el horno, deje la cubierta de la estufa abierta para evitar que se sobrecaliente.

AVISO: Cuando utilice el horno por primera vez debe dejarlo funcionar de 15 a 30 minutos a una temperatura de aproximadamente 250°, sin cocinar alimento alguno. Esto con el fin de eliminar la humedad y los olores del aislamiento interno.

Durante la operación normal del horno, después de encender el quemador y ajustar la temperatura deseada, espere aproximadamente 15 minutos para precalentar el horno, antes de introducir alimentos.

El horno está equipado con 5 guías a diferente nivel de altura (fig. 28) que puede utilizarse para insertar parrillas o la bandeja. Para mantener el horno lo más limpio posible, se recomienda cocinar carne en una bandeja o en la parrilla que se haya colocado dentro la bandeja. La tabla que se presenta a continuación incluye los tiempos de cocción en general, y la posición en que se debe colocar la bandeja dependiendo del tipo de alimento que se cocine. La experiencia personal le ayudará a determinar las variaciones en los valores reportados en la tabla. En cualquiera de los casos, se recomienda seguir las instrucciones de la receta específica.

Las temperaturas entre paréntesis se refieren al uso del horno de gas con ventilador.

TABLA No. 8

TABLA DE COCCIÓN CON HORNO DE GAS			
	TEMP. ºC	**ALTURA**	**MINUTOS**
CARNE			
ASADO DE PUERCO	220 (210)	4	60-70
ASADO DE RES (novillo)	250 (240)	4	50-60
ASADO DE RES	240 (230)	4	60-70
ASADO DE TERNERA	220 (210)	4	60-70
ASADO DE CORDERO	220 (210)	4	45-55
ROAST BEEF	230 (230)	4	55-65
LIEBRE ASADA	235 (225)	4	40-50
CONEJO ASADO	220 (210)	4	50-60
PAVO ASADO	235 (225)	4	50-60
GANSO ASADO	225 (215)	4	60-70
PATO ASADO	235 (225)	4	45-60
POLLO ASADO	235 (225)	4	40-45
PESCADO	200-225 (190-215)	3	15-25
REPOSTERÍA			
PAY DE FRUTAS	200 (210)	3	35-40
PANQUÉ	190 (180)	3	50-55
BRIOCHES	175 (165)	3	25-30
BIZCOCHO	235 (225)	3	20
ROSCA	190 (180)	3	30-40
HOJALDRE DULCE	220 (210)	3	20
PAN DE PASAS	220 (210)	3	15-20
STRUDEL	180 (170)	3	15-20
GALLETAS SAVOIA	190 (180)	3	15
BUÑUELOS DE MANZANA	220 (210)	3	20
SANDWICH SAZOIARDI	220 (210)	3	20-30
PAN TOSTADO	250 (240)	4	5
PAN	220 (210)	3	30
PIZZA	220 (210)	3	20

USO DEL TERMOSTATO CON INTERRUPTOR EN SERIE (ESTUFAS CON HORNO CONVENCIONAL ELÉCTRICO DE CONTROL SENCILLO)

El horno eléctrico está controlado con un termostato eléctrico combinado con un interruptor que se utiliza para encender los elementos. El horno eléctrico puede combinarse con una parrilla eléctrica. El horno se calienta con 2 elementos; uno en la parte superior y el otro en la parte inferior. Al girar la perilla (fig. 29) se enciende el elemento inferior y los elementos superiores externos mientras que el termostato se utiliza para establecer el rango de temperatura de 50°C a 250°C. Puede ajustarse utilizando la escala indicada en el aro que está alrededor de la perilla. En cuando el horno alcance la temperatura deseada, se apagará la luz naranja. Por lo tanto, es normal que esta luz se encienda y se apague varias veces mientras el horno está funcionando. Existen 3 posiciones fijas que sobrepasan el ajuste de 250°C:

- el símbolo o indica que sólo se ha encendido el elemento inferior (1300W);
- el símbolo o indica que sólo se ha encendido el elemento superior externo (900W);
- el símbolo o indica que sólo se ha encendido el elemento de parrilla (2000W);

En estas posiciones la temperatura no se controla con el termostato.

USO DEL TERMOSTATO ELÉCTRICO

El termostato que se incluye con los modelos relacionados mantiene una temperatura constante dentro del horno a una temperatura específica de entre 50°C y 250°C (fig. 30A-30B-30C).
Gire la perilla en sentido de las manecillas del reloj y alinee la temperatura seleccionada que se indica en el aro con el índice marcado en el panel de control. La operación del termostato se indica con una luz naranja que se apaga en cuando la temperatura del horno es de 10°C más que la temperatura ajustada, y se enciende de nuevo en cuanto la temperatura es de 10°C menos que la temperatura ajustada. El termostato puede controlar los elementos del horno, sólo si el interruptor relativo se encuentra en uno de los modos de operación de elementos posibles del horno: Si el interruptor está en la posición 0, el termostato no tendrá efecto en los elementos del horno, los cuales permanecen apagados.

USO DEL INTERRUPTOR 9 + 0 (fig.31A-31B-31C)

El interruptor 9+0 instalado en los modelos de horno multifuncional se utiliza, junto con el termostato, para controlar el ventilador eléctrico y los elementos del horno, ya que puede encenderse con sólo girar la perilla del interruptor 9 + 0 y la perilla del termostato. Al girar sólo una de las dos perillas no se tendrá efecto alguno en el horno, a excepción del encendido de la luz del horno o del ventilador eléctrico, cuando se cuente con éste. El horno eléctrico se calienta a través de 4 elementos: uno en la parte inferior, dos en la parte superior o uno circular; al girar la perilla del interruptor se enciende el elemento relativo al símbolo indicado en el aro, pero para que éste se active, es necesario girar la perilla del termostato hasta que se encienda la luz naranja que indica que se ha encendido el elemento. Al posicionar la perilla del interruptor en cualquiera de los nueve modos de operación, encenderá la luz del horno, junto con el elemento relativo. Una vez que se ha ajustado la temperatura y los elementos a utilizar, el termostato enciende y apaga los elementos del horno; por lo tanto, es normal que la luz naranja se encienda y apague mientras el horno está en uso.
Para apagar el horno eléctrico, ponga la perilla del interruptor en la posición de 0 para evitar que el termostato controle los elementos. Al ajustar la perilla del termostato en la posición 0 se apagarán los elementos, pero aún será posible, utilizando el interruptor, encender el ventilador eléctrico y la luz del horno.
El interruptor tiene 9 posiciones fijas diferentes que corresponden a 9 diferentes tipos de operación del horno:

Para el horno tipo M6V

- El símbolo o indica que sólo se ha encendido la luz del horno;
- El símbolo o indica que se han encendido el elemento inferior (1300W) y el elemento superior externo (900W);
- El símbolo o indica que sólo se ha encendido el elemento superior externo (900W);
- El símbolo o indica que sólo se ha encendido el elemento inferior (1300W);
- el símbolo o indica que sólo se ha encendido el elemento de parrilla (2000W);
- el símbolo o indica que se han encendido el elemento superior externo (900W) y el elemento de parrilla (2000W);
- el símbolo o indica que se han encendido el elemento superior externo (900W), el elemento de parrilla (2000W) y el ventilador eléctrico;
- el símbolo o indica que se han encendido el elemento circular (2400W) y el ventilador eléctrico;
- el símbolo o indica que sólo se ha encendido el ventilador eléctrico;

Para el horno tipo M9V

- El símbolo o indica que sólo se ha encendido la luz del horno;
- El símbolo o indica que se han encendido el elemento inferior (1800W) y el elemento superior externo (1200W);
- El símbolo o indica que sólo se ha encendido el elemento superior externo (1200W);
- El símbolo o indica que sólo se ha encendido el elemento inferior (1800W);
- el símbolo o indica que sólo se ha encendido el elemento de parrilla (18000W);
- el símbolo o indica que se han encendido el elemento superior externo (1200W) y el elemento de parrilla (18000W);
- el símbolo o indica que se han encendido el elemento superior externo (1200W), el elemento de parrilla (1800W) y el ventilador eléctrico;
- el símbolo o indica que se han encendido el elemento circular (3000W) y el ventilador eléctrico;
- el símbolo o indica que sólo se ha encendido el ventilador eléctrico;

Cuando la perilla se ajusta en alguna de estas nueve posiciones, se enciende siempre la luz del horno, de esta manera, se indica que el horno ha sido energizado.

USO DEL HORNO ELÉCTRICO CONVENCIONAL NATURAL

Cuando utilice el horno por primera vez, déjelo funcionar por lo menos por un término de 30 minutos a una temperatura aproximada de 250°. Esto eliminará cualquier olor que haya generado el aislamiento interno. Durante la operación normal del horno, seleccione la temperatura de cocción deseada utilizando la perilla del termostato, y espere hasta que se apague la luz naranja para introducir los alimentos en el horno. El horno está equipado con 5 guías a diferente nivel de altura (fig. 28) que pueden utilizarse para insertar parrillas o la bandeja. Para mantener el horno lo más limpio posible, se recomienda cocinar carne en una bandeja o en la parrilla que se haya colocado dentro la bandeja. La Tabla No. 8 incluye los tiempos de cocción en general, y la posición en que se debe colocar la bandeja dependiendo del tipo de alimento que se cocine. La experiencia personal le ayudará a determinar las variaciones en los valores reportados en la tabla. En cualquiera de los casos, se recomienda seguir las instrucciones de la receta específica.

TABLA N°8

TABLA DE COCCIÓN DEL HORNO ELÉCTRICO CONVENCIONAL NATURAL			
	TEMP. °C	**ALTURA**	**MINUTOS**
CARNE			
ASADO DE PUERCO	225	4/5	60-80
ASADO DE RES (novillo)	225	4/5	60-80
ASADO DE RES	250	4/5	50-60
ASADO DE TERNERA	225	4/5	60-80
ASADO DE CORDERO	225	4	40-50
ROAST BEEF	230	4/5	50-60
LIEBRE ASADA	250	4/5	40-50
CONEJO ASADO	250	4	60-80
PAVO ASADO	250	4	50-60
GANSO ASADO	225	4	60-70
PATO ASADO	250	4/5	45-60
POLLO ASADO	250	4/5	40-45
PESCADO	200-225	3	15-25
REPOSTERÍA			
PAY DE FRUTAS	225	3	35-40
PANQUÉ	175-200	3	50-55
BRIOCHES	175-200	3	25-30
BIZCOCHO	220-250	3	20-30
ROSCA	180-200	3	30-40
HOJALDRE DULCE	200-220	3	15-20
PAN DE PASAS	250	3	20-30
STRUDEL	180	3	20-30
GALLETAS SAVOIA	180-200	3	40-50
BUÑUELOS DE MANZANA	200-220	3	15-20
SANDWICH SAZOIARDI	200-220	3	20-30
PAN TOSTADO	250	4	5
PAN	220	3	20
PIZZA	220	3	20

USO DEL HORNO ELÉCTRICO VENTILADO

Cuando utilice el horno por primera vez, déjelo funcionar por lo menos por un término de 30 minutos a una temperatura aproximada de 250°. Esto eliminará cualquier olor que haya generado el aislamiento interno.

Antes de comenzar a cocinar, deje que el horno alcance la temperatura deseada, es decir, espere a que se apague la luz naranja. Este tipo de horno está equipado con un elemento circular alrededor del cual se ha instalado un ventilador que crea la circulación de aire forzado en dirección horizontal. Gracias a este tipo de operación, el horno ventilado puede utilizarse para diferentes tipos de cocción al mismo tiempo, sin cambiar el sabor de cada alimento. Sólo algunos modelos están equipados con un filtro metálico removible aplicado a la parte trasera que reúne la grasa mientras se asan los alimentos. Por lo tanto, se recomienda retirar esta grasa periódicamente, lavar la rejilla con agua y jabón y enjuagarla muy bien. Para retirar el filtro metálico sólo aplique una ligera presión en la parte superior en la pestaña que indique la flecha. La circulación de aire caliente garantiza una distribución uniforme de calor. No es necesario precalentar el horno, pero en el caso de pasteles delicados, se recomienda calentar el horno antes de introducir las bandejas.

El sistema convencional con ventilador cambia en parte las diferentes nociones del horneado tradicional. Cuando se está asando carne al horno, ya no es necesario voltearla, y para rostizar carne, ya no es necesario utilizar el rostizador; todo lo que tiene que hacer es poner la carne directamente en parrilla.

TABLA No. 9

TABLA DE COCCIÓN CON HORNO ELÉCTRICO VENTILADO			
	TEMP. °C	**ALTURA**	**MINUTOS**
CARNE			
ASADO DE PUERCO	160-170	3	70-100
ASADO DE RES (novillo)	170-180	3	65-90
ASADO DE RES	170-180	3	40-60
ASADO DE TERNERA	160-180	3	65-90
ASADO DE CORDERO	140-160	3	100-130
ROAST BEEF	180-190	3	40-45
LIEBRE ASADA	170-180	3	30-40
CONEJO ASADO	160-170	3	80-100
PAVO ASADO	160-170	3	160-240
GANSO ASADO	160-180	3	120-160
PATO ASADO	170-180	3	100-160
POLLO ASADO	180	3	70-90
PESCADO	160-180	3/4	
REPOSTERÍA			

PAY DE FRUTAS	180-200	3	40-50
PANQUÉ	200-220	3	40-45
BRIOCHES	170-180	3	25-35
BIZCOCHO	200-230	3	25-35
ROSCA	160-180	3	35-45
HOJALDRE DULCE	180-200	3	20-30
PAN DE PASAS	230-250	3	30-40
STRUDEL	160	3	25-35
GALLETAS SAVOIA	150-180	3	50-60
BUÑUELOS DE MANZANA	180-200	3	18-25
SANDWICH SAZOIARDI	170-180	3	30-40
PAN TOSTADO	230-250	4	7
PAN	200-220	4	40
PIZZA	200-220	3	20

USO DE LA PARRILLA DE GAS

La parrilla de gas puede combinarse únicamente con el horno de gas. Se controla con la misma perilla del horno de gas (fig. 26A-26B-26C-26D), pero se debe girar en el sentido de las manecillas del reloj y no en el sentido contrario (vea las instrucciones de uso del horno de gas), fijando el símbolo con el indicador. El quemador de la parrilla opera siempre al máximo y, por lo tanto, no existe una posición mínima. Además, está equipado con un dispositivo de seguridad para evitar que se apague la flama. La parrilla de gas puede también encenderse de diferentes maneras:

- Encendido manual: Abra por completo la puerta del horno, gire la perilla de manera que el símbolo relativo concuerde con el indicador, mientras oprime la perilla, y, al mismo tiempo, pone un cerillo encendido a un lado del quemador. Asegure que el quemador esté completamente encendido y después de 10 segundos suelte la perilla. Asegure que el quemador se quede encendido, de lo contrario repita la operación.

- Encendido eléctrico: En este caso, abra por completo la puerta del horno, gire la perilla, haciendo que el indicador marque el símbolo relativo, y oprima la perilla del termostato (modelos con perilla de encendido). Una vez que el quemador se haya encendido, espere 10 segundos antes de soltar la perilla. Asegúrese de que el quemador se quede encendido, de lo contrario repita la operación. En el caso de las estufas que no cuenten con perilla de ignición, oprima la perilla del termostato y el botón con el símbolo de chispa, espere 10 segundos después de que se haya encendido el quemador y suelte la perilla. Asegure que el quemador se quede encendido, de lo contrario repita la operación.

ADVERTENCIA: **Al igual que con el horno, la parrilla debe encenderse con la puerta del horno completamente abierta.**

La parrilla puede utilizarse para asar alimentos en el horno o utilizando el rostizador.

Asando en el horno: En este caso, se coloca la parrilla en el primer o segundo nivel del horno, los alimentos a cocinar se ponen en la parte superior, y la bandeja, en la que se recolectará el jugo de los alimentos, en los niveles inferiores.

Después encienda el quemador de la parrilla siguiendo las instrucciones antes indicadas.

IMPORTANTE: Ase los alimentos en la parrilla siempre con la puerta del horno semi-abierta (fig. 35) y, para evitar el sobrecalentamiento, monte la guarda del mango en los pestillos correspondientes (fig. 32).

Uso del rostizador: En este caso se utiliza la brocheta giratoria. Por lo tanto, inserte el sujetador de la brocheta en las parrillas laterales en el nivel 3. Ponga los alimentos en la brocheta, e introduzca la misma en el horno, poniendo la punta de la brocheta en el eje que sale de la parte trasera o el lado izquierdo del horno, y la parte frontal de la brocheta en el soporte de la misma (fig. 33 para la estufa tipo M6V) (Fig. 34 para la estufa tipo M9V). Después, inserte la bandeja en una de las guías inferiores y oprima el botón que enciende el rostizador. Después, encienda el quemador de la parrilla siguiendo las instrucciones antes indicadas.

IMPORTANTE: Cocine los alimentos con el rostizador siempre con la puerta del horno abierta (fig. 36) en la estufa tipo M6V y con la puerta semi-abierta (fig. 35) en la estufa tipo M9V. Para evitar el sobrecalentamiento, monte la guarda del mango en los pestillos correspondientes (fig. 32).

ADVERTENCIA: Las partes a que se tiene acceso pueden estar demasiado calientes durante el proceso de cocción. Mantenga a los niños alejados de la estufa.

USO DE LA PARRILLA ELÉCTRICA CONVENCIONAL

La parrilla eléctrica puede utilizarse con el horno de gas o con el horno eléctrico.

En ambos casos, la parrilla se opera con la perilla del termostato del horno (vea también el funcionamiento del horno de gas o eléctrico). Tanto la parrilla de gas, como la eléctrica pueden utilizarse para asar alimentos al horno o con el rostizador.

La potencia de la parrilla eléctrica para la estufa M6 es de 2000W, mientras que para la estufa M9 es de 2500W.

Asado en la parrilla: En este caso, se coloca la parrilla en el primer o segundo nivel del horno, los alimentos a cocinar se ponen en la parte superior, y la bandeja, en la que se recolectará el jugo de los alimentos, en los niveles inferiores. Después se enciende el elemento de parrilla cambiando el termostato a la posición correspondiente (versión del horno eléctrico).

IMPORTANTE: Cocine los alimentos en la parrilla siempre con la puerta del horno abierta (fig. 36). Para evitar el sobrecalentamiento, monte la guarda del mango en los pestillos correspondientes (fig. 32).

Uso del rostizador: En este caso se utiliza la brocheta giratoria. Por lo tanto, inserte el sujetador de la brocheta en las parrillas laterales en el nivel 3. Ponga los alimentos en la brocheta, e introduzca la misma en el horno, poniendo la punta de la brocheta en el eje que sale de la parte trasera o el lado izquierdo del horno, y la parte frontal de la brocheta en el soporte de la misma. Después, inserte la bandeja en una de las guías inferiores, cambie el termostato a la posición correspondiente y oprima el botón son el símbolo del rostizador (versión del horno eléctrico).

IMPORTANTE: Cocine los alimentos en la parrilla siempre con la puerta del horno abierta (fig. 36). Para evitar el sobrecalentamiento, monte la guarda del mango en los pestillos correspondientes (fig. 32).

ADVERTENCIA: Las partes a que se tiene acceso pueden estar demasiado calientes durante el proceso de cocción. Mantenga a los niños alejados de la estufa.

USO DE LA PARRILLA ELÉCTRICA VENTILADA

La parrilla eléctrica ventilada es una función especial equipada sólo en el horno multifuncional. Ajuste el interruptor 9 + 0 en la posición correspondiente para activar el elemento de parrilla (2900W) y el ventilador eléctrico. Por lo general, para asegurar una buena cocción, coloque la parrilla del horno a una altura media, y la bandeja en la parte inferior.

IMPORTANTE: Cuando esté utilizando la parrilla eléctrica ventilada, ajuste la perilla del termostato a no más de 175ºC, que se encuentra entre el ajuste de 150ºC y 200ºC, para evitar el sobrecalentamiento de la parte frontal de la estufa. De hecho, el asado ventilado debe realizarse con la puerta del horno cerrada.

USO DEL MINUTERO (fig.37A-37B-37C)

El minutero le avisa al usuario, mediante una señal acústica, cuanto los alimentos están listos, después de que ha pasado cierto período de tiempo. Para usar este dispositivo, active el minutero girando la perilla en el sentido de las manecillas del reloj una vuelta completa. Después, gire la perilla en el sentido contrario a las manecillas del reloj, de manera que el indicador corresponda con el tiempo de cocción seleccionado.

RELOJ ELECTRÓNICO (fig. 38)

Ajuste

Seleccione una función presionando el botón de función y ajuste el tiempo necesario con los botones +/-.

Botones +/-

Al oprimir el botón "+" aumentará el ajuste de tiempo, al oprimir el botón "-" lo disminuirá. Entre más tiempo se mantenga el botón en la posición adecuada, más aumentará la velocidad de conteo.

Ajuste de la hora

Seleccione la función de la hora oprimiendo al mismo tiempo los botones de duración y de hora de finalización, y ajuste la hora con los botones +/-. Cualquier programación que se haya ajustado se cancelará y se activarán las salidas.

Operación manual

Oprima al mismo tiempo los botones de duración y de hora de finalización. Se activarán los contactos del relé. Se borrará el símbolo "A", se iluminará el símbolo de olla. Se borrará cualquier programación que se haya ajustado.

Operación semi-automática con duración de cocción

Seleccione la función de duración de cocción y ajuste la duración necesaria con el botón +/-. Aparecerán los símbolos "A" y de olla. Se activará la salida de relé. Si la hora es igual a la hora de finalización de cocción, se desactivarán la salida del relé y el símbolo de olla.
Se emitirá la señal audible, y la "A" comenzará a parpadear.

Operación completamente automática

Seleccione la función de duración de cocción y ajuste la duración necesaria con el botón +/-. Aparecerá el símbolo "A". Se activará el relé y aparecerá el símbolo de olla. Seleccione la función de la hora de finalización de cocción, y aparecerá el tiempo de finalización más pronta posible. Ajuste el tiempo de finalización necesario con el botón +/-. Se apagarán el relé y el símbolo de olla.
Aparecerá el símbolo de olla aparecerá de nuevo cuando la hora sea igual a la hora de inicio estimada.
Después de que haya terminado la programación automática, el símbolo "A" comenzará a parpadear.
Se emitirá la señal audible, y se apagarán el símbolo de olla y el relé.

Minutero

Seleccione el botón del minutero y ajuste el tiempo necesario con el botón +/-. Mientras transcurre el tiempo ajustado, se puede ver el símbolo de campana. Una vez que ha pasado el tiempo ajustado, se emite una señal auditiva.

Señal auditiva

La señal auditiva se emite al final del ciclo del minutero o de una programación de cocción por un período de 7 minutos. La señal puede cancelarse oprimiendo cualquier botón de función. Oprimir el botón "-" sin haber seleccionado antes una función cambiará la frecuencia de la señal. Puede hacerse una selección de 3 posibilidades. La señal seleccionada se escuchará mientras se tenga oprimido el botón "-".

Inicio de programación y verificación

Un programa que se ha ajustado se realiza después de ajustar el tiempo requerido. El "tiempo de duración" puede verificarse en cualquier momento seleccionando la función adecuada.

Ajuste de identificación de error

El ajuste es correcto si la hora se encuentra entre la hora de inicio de cocción estimada y la hora de finalización. En caso de que se cometa algún error, esto se indicará con una señal audible, y el símbolo "A" comenzará a parpadear. El ajuste erróneo puede corregirse cambiando una o ambas funciones.

Cancelación de programación

Puede cancelarse una programación con sólo seleccionar la función manual. Una vez que la programación alcanza el tiempo de finalización ajustado, se cancela de manera automática.

LIMPIEZA DEL APARATO

Antes de limpiar el aparato, en necesario desconectarlo del suministro eléctrico y cerrar la válvula principal de suministro de gas.

Limpieza de la superficie de trabajo:

Limpie periódicamente las cabezas de los quemadores, las rejillas de acero esmaltado, las cubiertas esmaltadas y las tapas de la flama con agua y jabón. Enjuague muy bien todas las partes y déjelas secar.

Cualquier líquido que sobresalga de las ollas debe limpiarse con un trapo.

En caso de que sea difícil abrir o cerrar una válvula, no la fuerce, pida ayuda inmediata al personal de servicio técnico.

Limpieza de las piezas esmaltadas:

Para mantener las características originales de las piezas esmaltadas, límpielas frecuentemente con agua y jabón. Nunca utilice polvos abrasivos. No deje sustancias ácidas o alcalinas (vinagre, jugo de limón, sal, salsa de tomate, etc.) sobre las piezas esmaltadas, y no lave las mismas mientras estén calientes.

Limpieza de piezas de acero INOXIDABLE:

Limpie las piezas con agua y jabón y séquelas con un trapo húmedo. Para mantener el brillo, utilice, de manera periódica, productos especiales que puede encontrar en el mercado. Nunca utilice polvos abrasivos.

Limpieza de las tapas de flama de los quemadores:

Las tapas sólo van sobrepuestas sobre los quemadores, así que para limpiarlas todo lo que tiene que hacer es retirarlas y lavarlas con agua y jabón. Déjelas secar y verifique que sus orificios no hayan quedado obstruidos antes de volverlas a poner en su lugar.

Limpieza del vidrio interno del horno:
Una de las características del horno es la posibilidad de retirar el vidrio interno con solo soltar los 2 tornillos B (fig. 40), para limpiar la superficie interna del vidrio (fig. 39). Esta operación debe realizarse con un trapo húmedo y cuando el horno esté frío. No utilice abrasivos.
Limpieza del interior del horno:
Para limpiar bien el interior del horno, se recomienda desarmar la puerta siguiendo con cuidado las instrucciones descritas más adelante. Inserte el gancho C (figura 41) en el sector D con bisagras. Ponga la puerta en una posición semi-abierta y utilizando ambas manos, jálela hacia usted hasta que quede suelta. Para cambiar la puerta, haga lo opuesto, asegurándose de insertar los 2 sectores correctamente. Además, las parrillas laterales pueden retirarse sin problema con sólo aflojar los aros sujetadores que las unen al horno.

SERVICIO TÉCNICO POST-VENTA Y PIEZAS DE REPUESTO

Antes de permitir que salga de la fábrica, este aparato pasa por varias pruebas y calibraciones que aplica personal debidamente calificado.
Cualquier reparación o calibración que pueda ser necesaria después de que el aparato sale de la fábrica debe realizarla personal calificado. Por lo tanto, recomendamos a todos los clientes ponerse en contacto con el Distribuidor que les haya vendido el aparato o con el Centro de servicio más cercano e informarle el tipo de aparato y el problema que se haya presentado. En caso de que se trate de alguna pieza defectuosa que deba reemplazarse, le recomendamos cambiarlas por piezas de repuesto originales que están disponibles sólo en nuestros Centros de Servicio y con distribuidores autorizados.

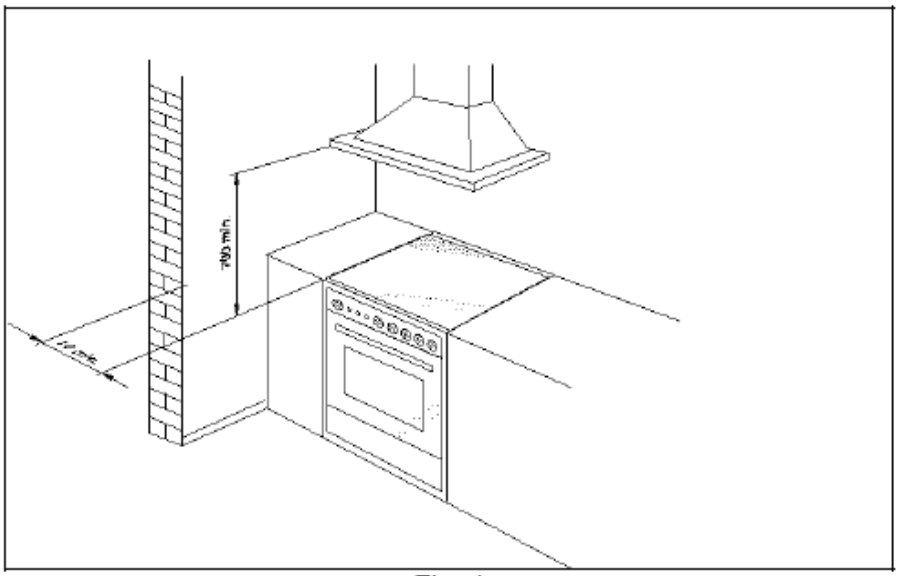

Fig. 1

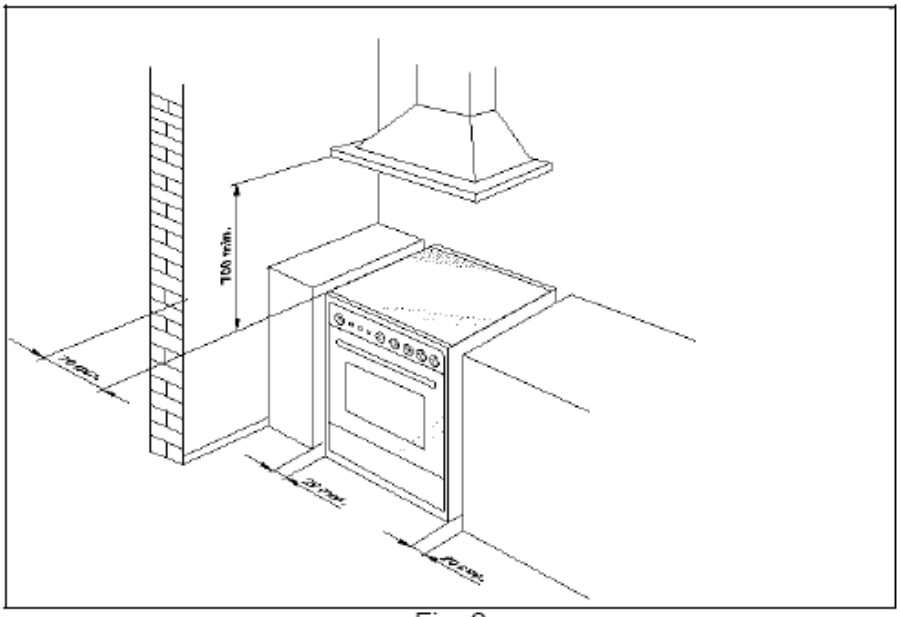

Fig. 2

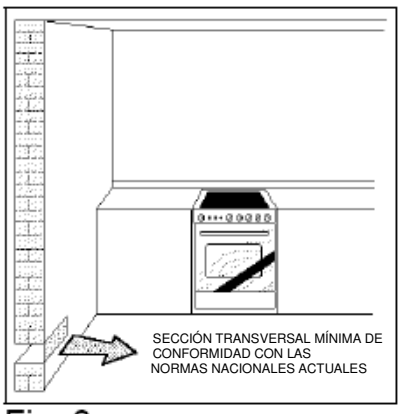

Fig. 3

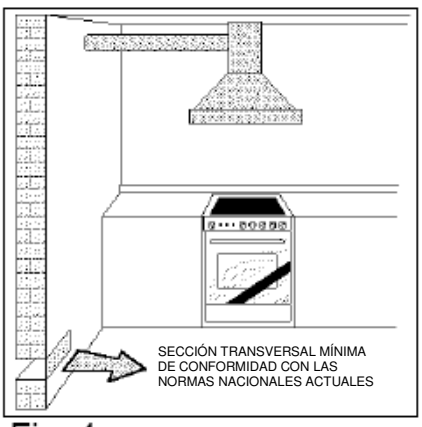

Fig. 4

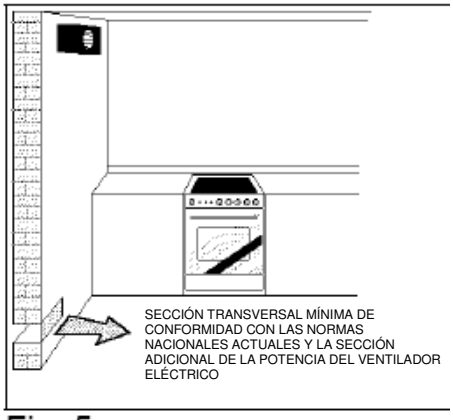
SECCIÓN TRANSVERSAL MÍNIMA DE CONFORMIDAD CON LAS NORMAS NACIONALES ACTUALES Y LA SECCIÓN ADICIONAL DE LA POTENCIA DEL VENTILADOR ELÉCTRICO

Fig. 5

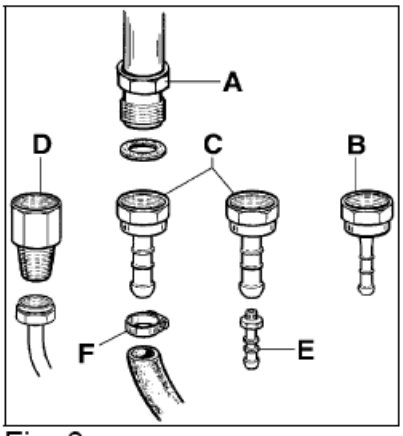

Fig. 6

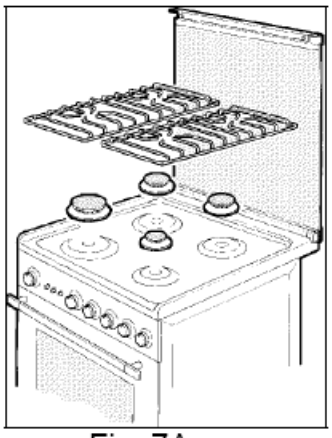
Fig. 7A

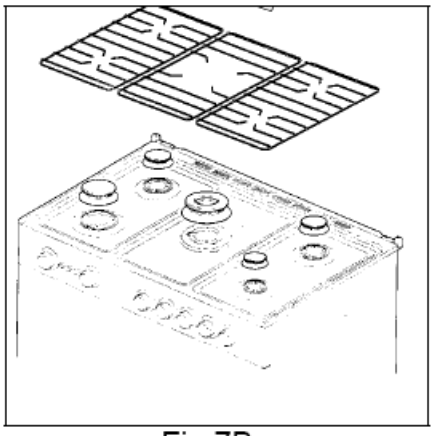
Fig.7B

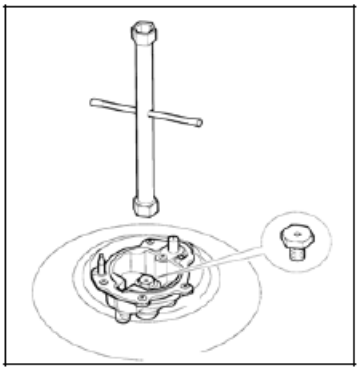
Fig. 8

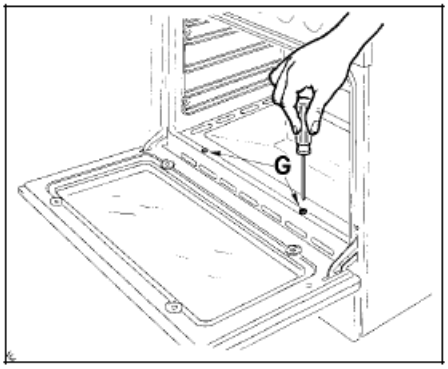

Fig 9A

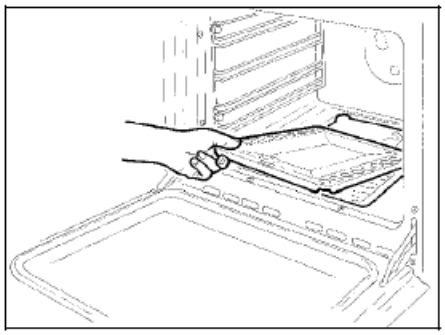
Fig. 9B

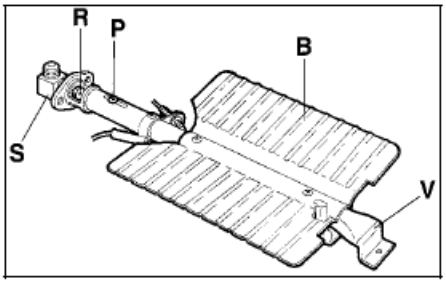

Fig. 10A

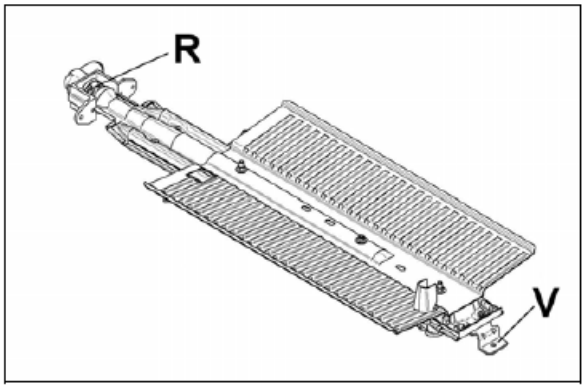

Fig. 10B

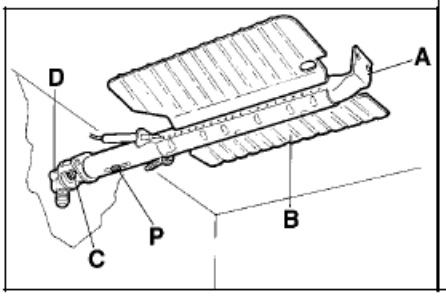

Fig 11A

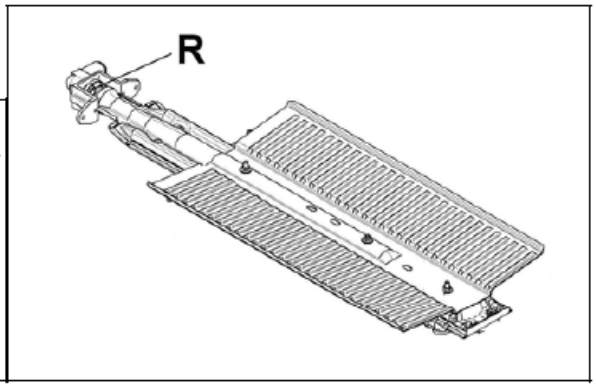

Fig 11B

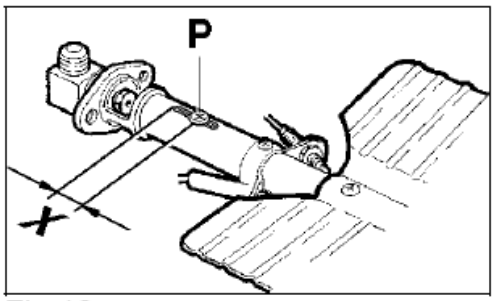

Fig 12

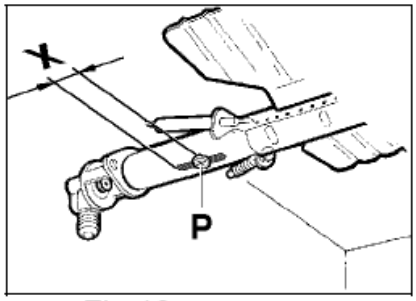

Fig 13

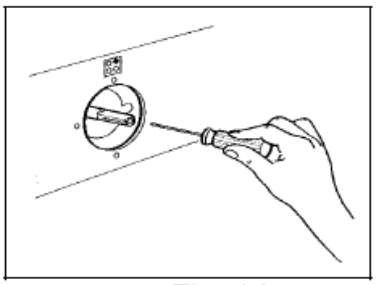

Fig. 14

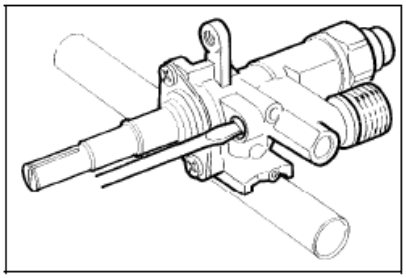

Fig. 15

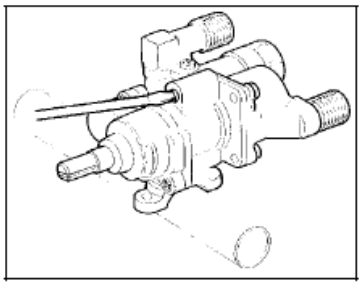

Fig. 16

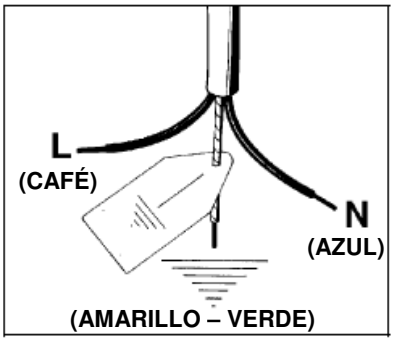

Fig. 17

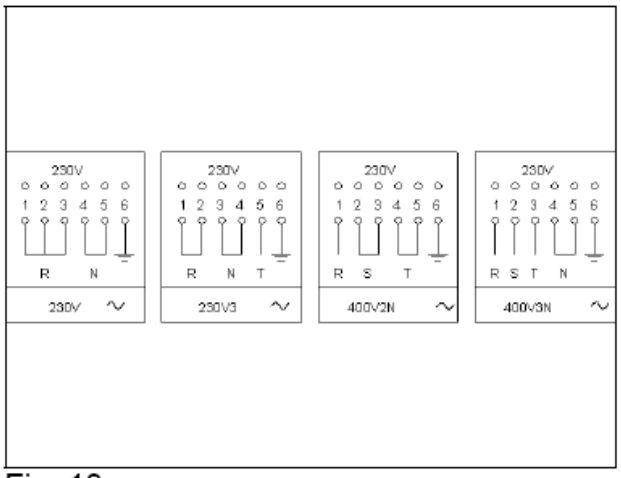

Fig. 18

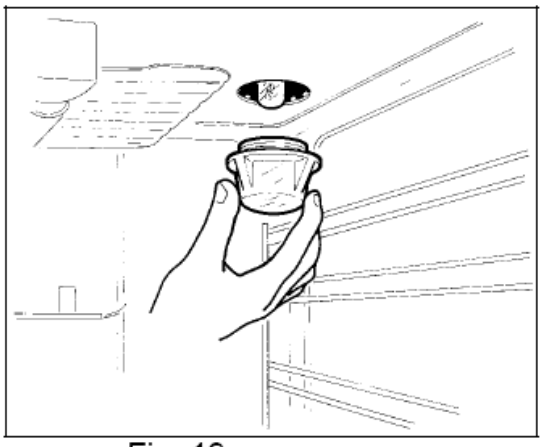

Fig. 19

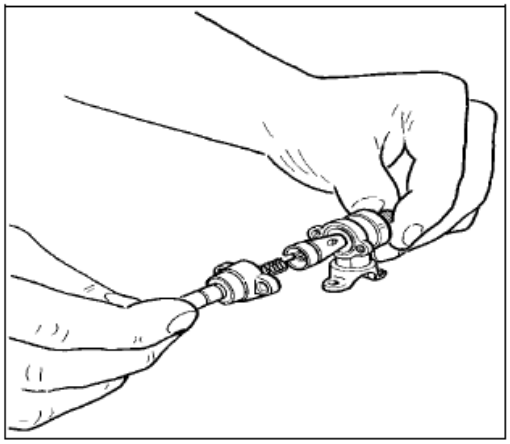

Fig. 20

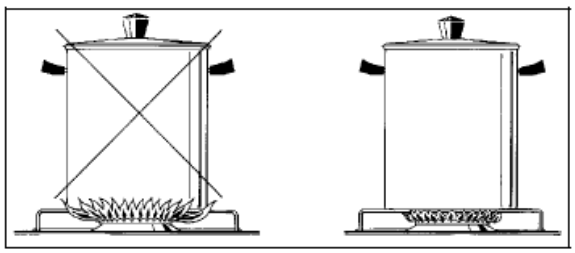

Fig. 21

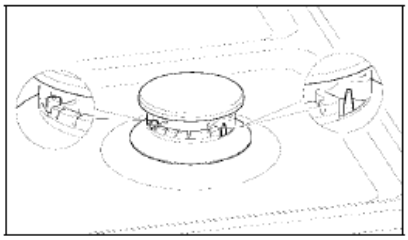
Fig. 22

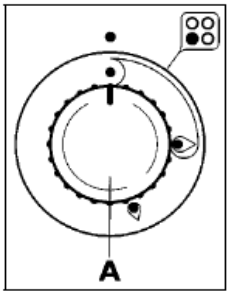

Fig. 23 A

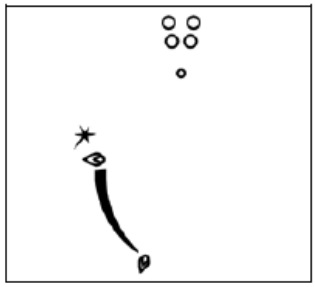
Fig. 23 B

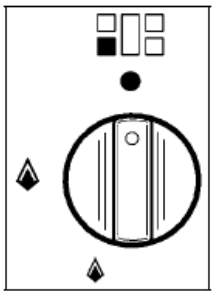
Fig. 23 C

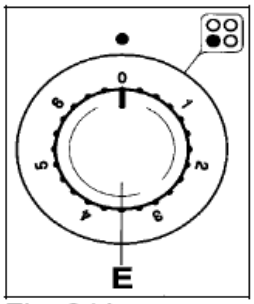

Fig. 24A

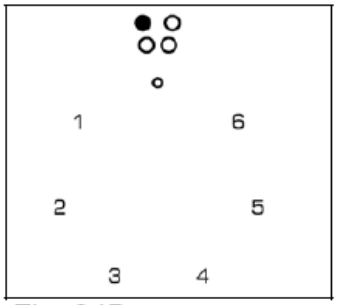

Fig. 24B

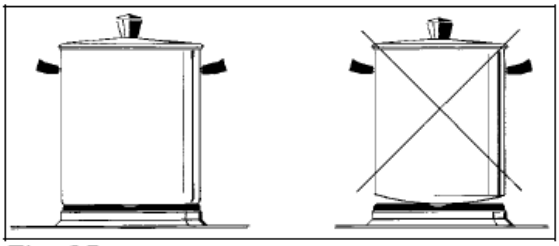
Fig. 25

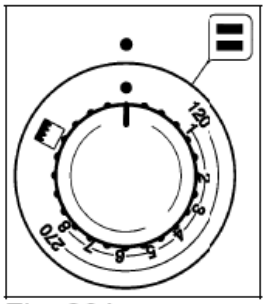

Fig. 26A

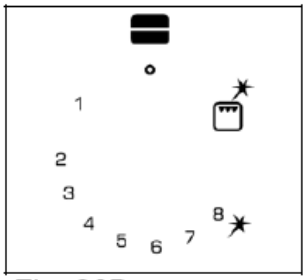

Fig. 26B

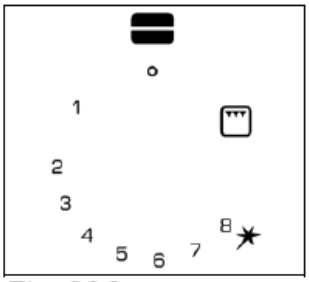

Fig. 26C

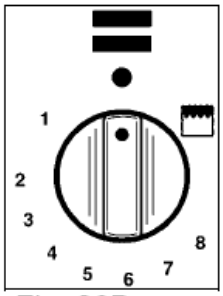

Fig. 26D

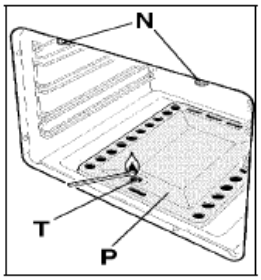

Fig. 27A

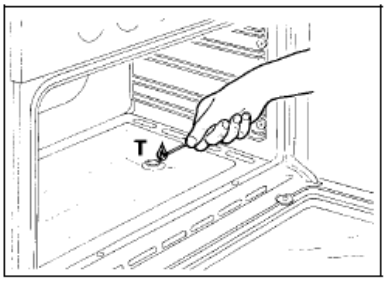

Fig. 27B

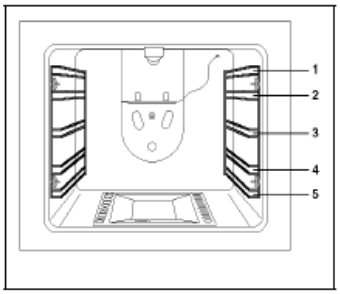

Fig. 28

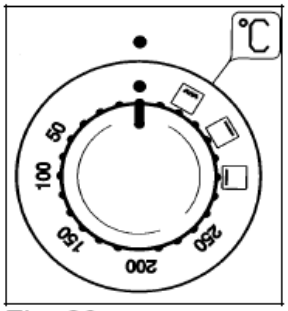

Fig. 29

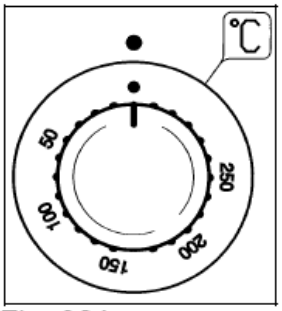

Fig. 30A

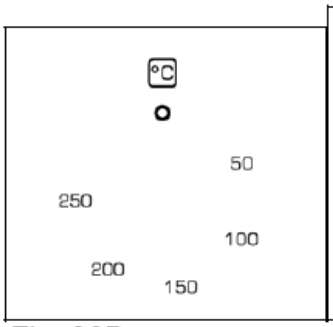

Fig. 30B

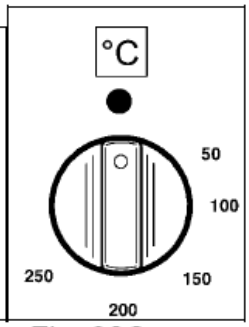

Fig. 30C

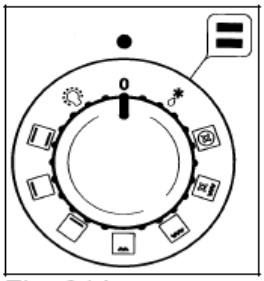

Fig. 31A

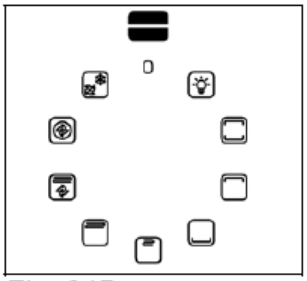

Fig. 31B

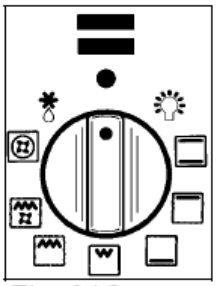

Fig. 31C

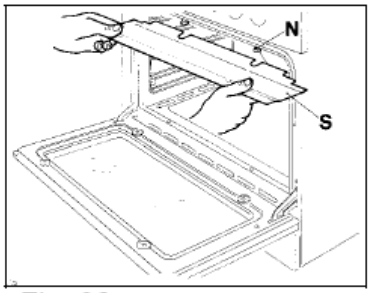

Fig. 32

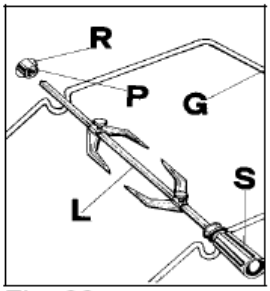

Fig. 33

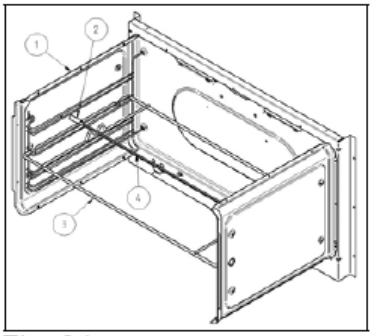

Fig. 34

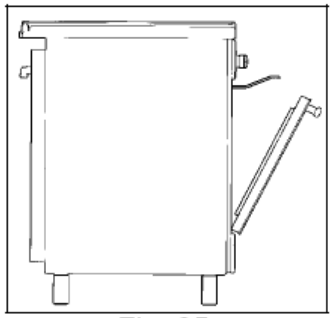

Fig. 35

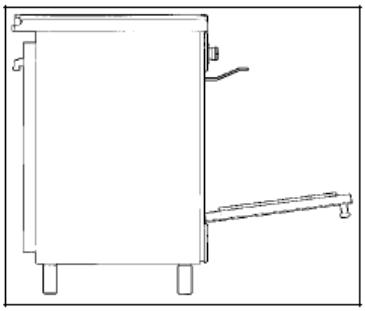

Fig.36

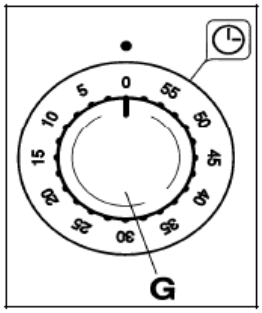

Fig. 37A

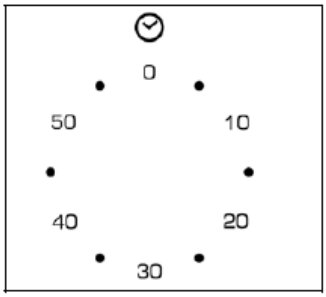

Fig. 37B

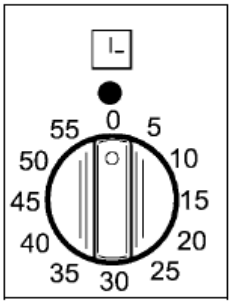

Fig. 37C

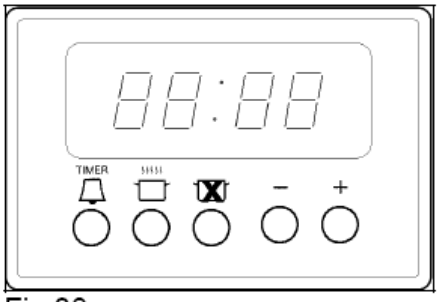

Fig.38

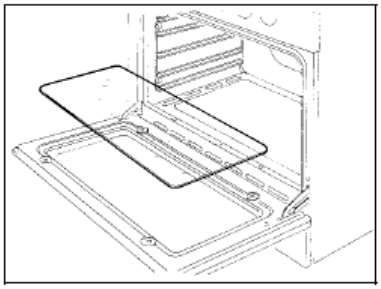

Fig. 39

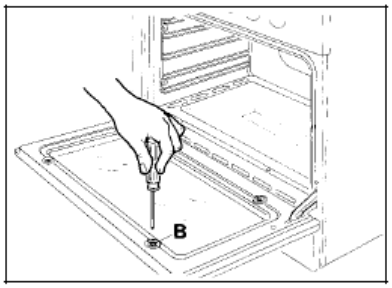

Fig. 40

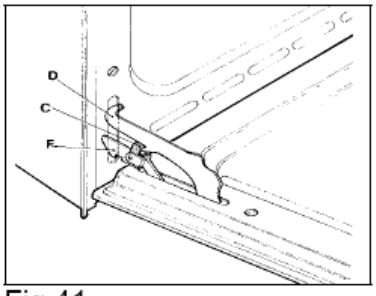

Fig.41

INFORMACION GENERAL

“ PRECAUCION EVITE RIESGOS. INSTALE SU APARATO DE ACUERDO A LAS INDICACIONES DEL INSTRUCTIVO”

1. ADVERTENCIA: La utilización de armarios de pared encima del artefacto puede convertirse en un riesgo potencial de quemaduras. Los elementos combustibles pueden inflamarse; los elementos metálicos pueden calentarse y provocar quemaduras.

Si se va a instalar un armario, se puede reducir el riesgo si se instala una campana que sobresalga horizontalmente un mínimo de 12,7 cm. (5") de la parte inferior de los armarios.

2. ADVERTENCIA: Este artefacto no debe utilizarse como calefactor ambiental. Esta información se basa en consideraciones de seguridad.

3. Cierre todas las aberturas ubicadas en la pared de atrás del artefacto y en la zona del piso sobre la que se apoya el artefacto.

4. Mantenga la zona del artefacto despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores inflamables.

5. No obstruya el flujo del aire para la combustión y la ventilación.

6. Antes de hacer una reparación, corte la alimentación eléctrica a la cocina.

7. Si el producto tiene horno. Cuando retire el horno para limpiarlo y/o repararlo:

A. Corte el paso de gas en el suministro principal.

B. Corte la alimentación eléctrica de CA (corriente alterna).

C. Desconecte la línea de gas que llega a la tubería de entrada.

D. Retire la estufa con mucho cuidado tirando de ella hacia afuera. CUIDADO: La estufa es pesada; muévala con cuidado.

8. Requisitos eléctricos Se indican en la etiqueta del producto. La instalación eléctrica debe cumplir con los códigos nacionales y locales.

9. Presión del múltiple de gas:

Gas natural: 2,75kPa (5,0") (presión de columna de agua)

Gas L.P./ / Gas Propano: 1,76kPa 10,0" (presión de columna de agua)

10. Conexiones flexibles: Si esta estufa/parrilla va a instalarse con acoples flexibles y/o adaptadores de desconexión rápida, el instalador deberá utilizar un conector flexible con rosca NPT, con un diámetro interno de 1,3 cm (½") como mínimo, con los adecuados aliviadores de esfuerzos, de conformidad con las normas ANSI Z 21.41 y Z 21.69.

11. El uso indebido de las puertas del horno (por ejemplo, para sentarse, pararse o apoyarse en ellas) puede resultar en riesgos y/o lesiones potenciales.

NO obstruya la salida de los gases de combustión de salida del horno y del asador.

ADVERTENCIA: La utilización de armarios pared encima del artefacto puede convertirse en un riesgo potencial de quemaduras. Los artículos combustibles puede inflamarse los artículos metálicos pueden calentarse y provocar quemaduras. Si se va a instalar un armario se puede reducir el riesgo si se instala una campana que sobresalga horizontalmente un mínimo de 12,7cm de la parte inferior de los armarios.

- ADVERTENCIA: Este artefacto no se debe utilizar como calefactor de ambiente. Esta información se basa en consideraciones de seguridad.
- Mantenga la zona de la cocina despejada y libre de materiales combustibles, gasolina, y otros vapores inflamables.
- No obstruya el flujo de la combustión y del aire de ventilación.

Observaciones:

Suministro de aire y ventilación:

Deben proporcionarse medios para que los artefactos de cocina para trabajos pesados puedan expulsar los residuos de la combustión al exterior del edificio. Se recomienda instalar la estufa debajo de una campana de extracción con ventilador extractor de tamaño y capacidad suficientes. No se recomienda el uso de una campana de recirculación sin ventilación. Nada debe de obstruir el flujo de la combustión y del aire de ventilación.

- Además de armarios se consideran gabinetes-alacenas.
- No obstruya la salida de los gases de combustión de gases de combustión del horno y asador.
- Favor de consideras las especificaciones técnicas marcadas en el producto.

! Asegúrese de que los muebles instalados junto a La parrilla puedan resistir una temperatura de hasta 94 °C.

ADVERTENCIA:

PARA SU SEGURIDAD SI HUELE A GAS:
- **ABRA LAS VENTANAS**
- **NO TOQUE INTERRUPTORES ELECTRICOS**
- **LLAME INMEDIATAMENTE A LA CENTRAL DE FUGAS O A SUS PROVEEDOR**
DE GAS
- **APAGUE TODAS LAS FLAMAS CERRANDO LA VALVULA GENERAL DE PASO**

PARA SU SEGURIDAD:
- **NO ALMACENE GASOLINA U OTROS FLUIDOS FLAMABLES EN LA CERCANIA DE SU APARATO**
- **NO COLOQUE MUEBLES DE CASA QUE PUEDE PROVOCAR UN INCENDIO,**
LOS MUEBLES DE CASA NO PUEDEN ESTAR EXPUESTOS A TEMPERATURAS ALTAS.

Teka Subsidiaries

Country Subsidiary	Address	City	Phone
Australia Teka Australia Pty Ltd	Normanby Business Park, 45	Notting Hill, 3168 Victoria	+61 3 9550 6100
Austria Küppersbusch Austria	Eitnergasse, 13	1231 Wien	+43 1 86 68022
Belgium Küppersbusch Belgium S.P.R.L.	Z.3 Doornveld 121	B-1731 Zellik	+32 2 466 8740
Bulgaria Teka Bulgaria EOOD	Bvd. Tzankov 59-63	1784 Sofia	+35 92 97 68 330
Chile Teka Chile S.A.	Avd El Retiro Parque los Maitenes, 1237. Parque Enea	Pudahuel, Santiago de Chile	+ 56 (2) 438 6000
China Teka International Trading (Shanghai) Co. Ltd.	Room 2204, Wen Ji Building, No. 66 Shaanxi Road North	Jing'an District, 200041 Shanghai	+86 21 511 688 41
Czech Republic Teka CZ S.R.O.	V Holesovickách, 593	182 00 Praha 8 - Liben	+420 284 691 940
Denmark Juvél A/S	Avedøreholmen, 95	2650 Hvidovre	+45 363 40 288
Ecuador Teka Ecuador S.A.	Parque Ind. California 2, Via a Daule Km 12	Guayaquil	+593 4 2100 311
Germany Teka Küchentechnik GmbH	Sechsheldener Str. 122	35708 Haiger	+49 2771 3950
Great Britain Teka Products Ltd.	177 Milton Park	OX14 4SE Milton, Abingdon	+44 1235 86 1916
Greece Teka Hellas A.E.	Thesi Roupaki - Aspropyrgos	193 00 Athens	+30 2109760283
Hungary Teka Hungary Kft.	Bajcsy Zsilinszky u. 53	1065 Budapest	+36 13542110
Indonesia PT Teka Buana	Tedja Buana Building, Jalan Menteng Raya, 29	10340 Jakarta	+62 213905274
Italia Teka Italia S.P.A.	Via le Lame, 15	03100 Frosinone	+39 077 58 98 271
Malaysia Teka Küchentechnik (Malaysia) Sdn Bhd	10 Jalan Kartunis U1/47, Temasya Park, Off Glenmarie	40150 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan	+603 7620 1600
Mexico Teka Mexicana S.A. de C.V.	Ferrocarril 200, Esquina Norte 29, Col. Moctezuma	15500 Mexico D.F.	+52 555 133 0493
Morocco Teka Maroc S.A.	Casablanca au 73,	BD. My. Slimane, 33.	+212 22 674 462
Netherlands Teka B.V.	Wijkermeerstraat, 34	2131 HA Hoofddorp	+ 31 23 5656 470
Norway Intra, A.S	Storsand	7563 Malvik	+47 73 98 01 00
Pakistan Kuppersbusch -Teka Pakistan (Pvt) Ltd	84 B1, off M.M. Alam Road	Gulberg III, Lahore	+92 42 5757 676
Poland Teka Polska Sp. ZO.O.	ul. 3-go Maja 8	05-800 Pruszków	+48 22 738 32 70
Portugal Teka Portugal S.A.	Estrada da Mota - Apdo 533	3834-909 Ilhavo, Aveiro	+35 1234 329500
Romania S.C. Teka Küchentechnik Romania S.R.L.	Sector 1, B-dul Ficusului nr.40	Bucarest	+40 212 33 44 50
Russia Teka Rus LLC	Barklaya str. 6, bld. 3, Barklay plaza center, office 402	121087 Moscow â˜™ Russia	+7 495 64 500 64
Singapore Teka Singapore PTE Ltd	Avenue Clemenceau,83, 01-33/34 UE Square	239920 Singapore	+65 673 42 415
Spain Teka Industrial, S.A.	C/ Cajo,17	39011 Santander	+34 942 355050
Sweden Intra Mölntorp AB	Säbyvägen, 8	734 93 Kolbäck	+46 220 403 00
Thailand Teka (Thailand) Co. Ltd.	Golden Pavillion, 4th floor, 153/3 Soi Mahardlekluang, 1	Rajdamri Rd., Pathumwan, 10330 Bangkok	+662 652 2999
Turkey Teka Teknik Mutfak Aletleri Sanayi Ve	Büyükdere Cad. 24/13	34394 Mecidiyeköy, Istanbul	+90 212 288 3134
Ukraine Teka Ukranie LLC	Velyka Zhytomyrska Str. 10, of.1	01025 Kiev	+380 44 49 606 80
United Arab Emirates Teka Middle East Fze	Building LOB 16, Office 417	P.O. Box 18251 Dubai	+971 4 887 2912
United Arab Emirates Teka Küchentechnik U.A.E LLC	Mez Floor,in Khedia Centre Al Garhoud	Deira, P.O. Box 35142 Dubai	+971 4 283 30 47
USA Teka USA Inc.	1883 Massaro Boulevard	Tampa, Florida 33619	+1 813 288 8820
Venezuela Teka Andina S.A.	Ctra. Petare-Santa Lucia, km 3 (El Limoncito)	1070 Caracas	+58 212 291 2821
Vietnam TEKA Vietnam Co., Ltd.	185 Dien Bien Phu Street, 8th Floor	Dakao Ward, District 1, Hochiminh	+84 83 82 58 746

www.teka.com

"for further information and updated contact adresses, please refer to the corporate website"